



News!



## 「ひろしま園芸ステーション」稼働

### 産直市間の連携強化に向けた拠点開設

広島県本部



完成した園芸品目の物流拠点「ひろしま園芸ステーション」

産直市間の連携強化の拠点となる「ひろしま園芸ステーション」が昨年12月15日、広島市で稼働しました。第28回JA広島県大会で決議された「JAファーマーズ・マーケット間の連携強化」の実践に向けて、集出荷の機能を高め、生産者の販売力強化を後押しします。

同ステーションは、県内の荷を担います。広島県本部のJAから農産物を集荷、の事務所と同じ敷地内で、保管し、産直市などへの出 延べ約1290平方メートルの2階建て。1階には

165平方メートルの大型冷蔵施設を備えています。

県本部運営委員会の藤原信孝会長（JA庄原組合長）は「JAグループ広島園芸品目を取り扱う拠点施設として、生産者の農業所得増大への貢献に期待する」と語ります。

水永祐治県本部長は「県内JAに施設を積極的に活用してもらい、販売の拡大につなげたい」と力を込めます。

News!



## 「食べる酒米」で生産農家を応援

### 三重県産「山田錦」を主食用で販売

三重県本部

三重県本部は、三重県産の酒造好適米「山田錦」の新たな需要喚起を狙い、「食べる山田錦」として主食用商品を開発し、昨年12月1日から販売を始めました。

新型コロナウイルス感染拡大の影響で飲食店の休業が相次ぎ、日本酒の消費が落ち込んでいます。原料となる「山田錦」の需要も減少しているため、厳しい状況にある生産農家を応援しようと企画しました。

本県伊賀産「山田錦」を無



販売中の三重県産山田錦の主食用商品



山田錦のキューブ米とパエリア



相可高校調理クラブ監修のレシピ集（表紙）

新型コロナウイルス感染拡大の影響で飲食店の休業が相次ぎ、日本酒の消費が落ち込んでいます。原料となる「山田錦」の需要も減少しているため、厳しい状況にある生産農家を応援しようと企画しました。

「山田錦」は、主食用米より粒が大きく粘りが少ないため、パエリアやカレーライスなど米の食感を楽しむ料理と相性がよく、マルヤスでは「山田錦」を使った総菜のパエリアも販売しています。

三重県本部は、今後の県産「山田錦」の生産基盤を守るため、日本酒の消費拡大と酒米の需要拡大に向け、関係機関と連携を強めて取り組んでいきます。

山田錦ウェブサイトはこちら





## 商談会とフェアに出展 バイヤーに直接PR

3月にはJAグループ国産農畜産物商談会を開催

営業開発部

営業開発部は昨年11月、グループ会社と合同で「JFフードサービスバイヤー商談会」と「フードストアソリューションズフェア」に出展しました。

コロナ禍で対面での商談が難しい状況の中、商談会への出展は実需者と直接会って商品を紹介できる貴重な機会です。今回参加した商談会では、来場者数は前年と比べ減少したものの、明確な目的を持つ来場者が多く、継続商談につながる機会を多く得ることができました。

3月10～11日には農林中央金庫と共催で、東京・丸の内での東京国際フォーラムで「第15回JAグループ国産農畜産物商談会」を開催予定です。今年度はコロナ対策を徹底することはもちろんのこと、オンライン出展も行います。また、公式サイト上では出展者の紹介動画掲載やオンライン問い合わせなど、新たな企画も展開予定です。ぜひご覧ください。



グループ会社と合同でJFフードサービスバイヤー商談会に出展

第15回JAグループ国産農畜産物商談会公式サイトはこちら



## 令和2年産千葉米食味コンクールを開催

あわ  
JA安房の生産者が最優秀賞を受賞

千葉県本部

千葉県本部は「令和2年産千葉米食味コンクール」を開催し、昨年12月7日、千葉市の千葉県農業会館で表彰式を行いました。

このコンクールは品質や生産者の生産意欲の向上と千葉県産米のPRを目的に開催しており、今回で6年目となります。

県内全17JAから90点(銘柄・コシヒカリ)の応募があり、1次・2次審査を経て4点が選ばれました。最終審査で有識者やジェフユナイテッド市原・千葉の現役選手ら計12名による実食審査が行われ、JA安房の川木利夫さんが最優秀賞に輝きました。

審査員からは「どれもおいしく差をつけるのが難しかった」との評価があり、千葉県産米の品質の高さが認識されるコンクールとなりました。



受賞者の皆さん(前列中央・川木さん、後列左2人目から金杉さん、小坂さん、田邊さん)



ジェフ選手による審査の様子(ジェフユナイテッド(株)提供)

News!



# 長崎県産野菜の即売会で生産者応援

## ドライブスルー方式で県産農産物の消費拡大へ

長崎県本部

新鮮な野菜を詰め合わせた「野菜BOX」



多くの消費者がドライブスルー形式で利用

長崎県本部は、新型コロナウイルスの影響で野菜の需要が減少する中、少しでも生産者の役に立ちたいと昨年12月上旬の3日間、長崎県諫早市で県産野菜の即売会を行いました。

出始めたばかりの長崎いちご「ゆめのか」やレタス、ミニトマトやブロッコリーなど、新鮮な野菜を詰め合

わせた「野菜BOX」(1箱1000円)を各日限定200セット販売しました。

新型コロナウイルス感染症再拡大による外食向け需要の落ち込みに加え、良好な気象条件も相まって長崎県を含め全国的に順調な生育となったことから、販売価格が低迷しています。そうした中、即売会を通じて消費者へ県産野菜のおいしさをPRし、消費拡大を図りました。

新型コロナウイルス感染症防止対策として販売スタッフの検温・アルコール消毒などの徹底。また、ドライブスルー方式も導入し、人との接触を最小限に抑えた形で実施しました。

長崎県本部園芸部の担当者は「おいしい野菜を食べてほしい」と話しました。

News!



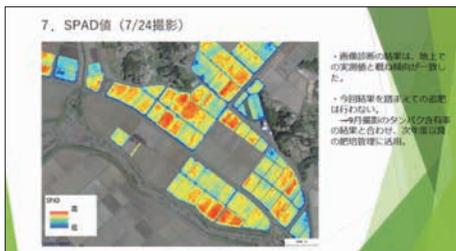
# 第1回農家手取り最大化プロジェクトセミナー開催

## 実践メニューの成果共有を図る

岩手県本部



他県の大規模法人での経営改善事例紹介(営農計画策定支援システム「Z-BFM」による作業体系・営農計画の見える化)



スマート農業の取り組み紹介(衛星センシング「天晴れ」による生育診断)

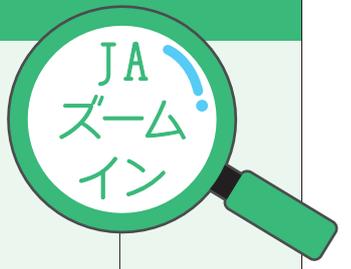
岩手県本部は昨年12月10日、県内の農家手取り最大化モデル経営体・JAを集め、「第1回農家手取り最大化プロジェクトセミナー」を開きました。

これまで県内JAと岩手県本部が連携して取り組んできた「農家手取り最大化プロジェクト」の成果や経営・技術面で役立つ情報を共有する場として開催し、モデル経営体・JA・関係者ら62人が参加しました。

高橋司副本部長が「農家手取り最大化プロジェクトは、生産コスト低減や販売力強化に向けた実践メニューに取り組み、農家の所得向上を目指している。成果が上がったメニューは、

実践メニューの成果、経営改善やスマート農業の取り組みについて聴講したモデル経営体からは、「将来の雇用を考えると、作業の見える化が必要なポイント」

「今後は、スマートフォンやパソコンを活用したデータ管理がより重要」などの声が寄せられ、今後の農業経営に役立つセミナーとなりました。



# にし阿波伝統農耕・世界農業遺産の里で

# 最新食品加工機材導入し6次化推進

## JA阿波みよし (徳島県)



概要		令和2年3月31日現在
正組合員数		5257人
准組合員数		2593人
職員数		98人
販売品取扱高		7億2千万円
購買品取扱高		7億7千万円
貯金残高		486億4千万円
長期共済保有高		1708億5千万円
主な農産物	夏秋ナス、ナバナ、シイタケ、豆類(インゲン、エンドウ、ソラマメなど)	

徳島県の西端にあるJA阿波みよしは、高知・香川・愛媛の県境に接する「四国のへそ」といわれる地域に位置します。急峻な山林と傾斜地畑、また吉野川周辺の平地で水稲や野菜栽培が営まれており、地域を挙げてさまざまな取り組みが行われています。世界農業遺産に認

定された「にし阿波の傾斜地農耕システム」の地域でもあります。

### JAによる6次化への取り組み

同JA直営の農産市「ふれあい産直市」では、組合員と消費者のつながりの強化を図るとともに、地域振興にも役立つ加工品の開発に

織し、地域にサテライト施設を配置、食品乾燥機の管理は個別農家が担うといった、地域の参加者全体を工場に見立てた共同性を確保しました。

### 新たな商品開発目指し新食品加工機材を導入

加工品の開発を始めた平成29年から4年間で、「食品乾燥機」「真空包装機」、施設の電気環境を整える「高圧受電装置」、焼く・煮る・蒸すなどのさまざまな加工ができる「スチームコンベクションオーブン」を順次導入

真空脱気装置：装置の中に水を張り、真空状態を作るとカンショやイチゴ、リンゴなどの切断面から組織の中の空気に代わり水が浸透し、加工時にシロップなどが入りやすくなる。(岡山市・大紀産業製)

から作られている「干し芋」の人工環境乾燥の取り組みでは、中核施設を同JAが整備して食品加工研究会を組

成に役立つ加工品の開発に取組みます。地域で昔から作られている「干し芋」の人工環境乾燥の取り組みでは、中核施設を同JAが整備して食品加工研究会を組

産直市における商品の充実として、干し芋・干し柿・干しねぎなどの品質向上と生産拡大を図り、地域の特産物として根付かせるための技術向上支援に取り組んでいます。新たな商品開発へのチャレンジとしては、徳島県立6次産業化研究施設の支援のもと、付加価値を付けた新商品(芋グラッセ・芋とリンゴのコンポート)の開発を目指しています。

また、地域内の多様な連携による生産・販路拡大として、子会社のJAアグリみよし株式会社、耕作放棄地解消のために栽培する青ネギを活用した乾燥ネギを持続的に生産販売するシステムとして、地域内の福祉施設との農福連携を検討

するとともに、地域の流通業者と連携して都市圏への販売を試行しています。

今後新たな発想を取り入れ、高齢化の進む過疎地域の再生のため、JAが先頭に立って取り組みを進めていきます。



付加価値を付けた新商品、芋グラッセ(上)と地域の特産物の干し芋

## 農業用IoTに挑戦するスタートアップ企業

## 株式会社Momo 大津真人代表

IoT (Internet of Things) アイ・オー・ティ。 ※モノのインターネット)が農業の現場でも活躍しつつあります。これまでアナログで収集してきたデータをデジタルに転換することで新たな価値が生まれます。さまざまな現場でIoTの構築をしてきた株式会社Momo(モモ)の大津真人代表にお話を聞きました。【広報・調査部】

※モノのインターネット。さまざまな「モノ(物)」がインターネットに接続され、情報交換することにより相互に制御する仕組み



## IoTの全体像

IoTは大きくは二つに大別されます。TOC(一般消費者向け)はスマートフォンによりスマートスピーカーやスマート家電などが爆発的に普及しました。基本的には消費者共通の課題解決に使われるもので、数万・数十万単位で出荷され、大きく広がることを前提に初期投資をして回収します。対してTOB・TOG(企業・自治体などの産業用)はニッチな課題に対して1~数十個単位で開発しなければならぬ。専門性も高くスケールメリットも出ないので高額になりがちです。産業用IoTは皆さんが思っているよりも普及していないのが現状です。それはIoT全体の成長率が年11.3%(+13%)と低いことにも表れています。これは中国以外世界全体の共通の現

状です。

IoTはアプリのようなソフトウェアだけではなくハードウェアのものづくり部分を含みます。国内にも40~50社ほどIoTを専門とした企業がありますが、基本的には1プログラクト・1イシュー(一つの共通課題)に対応した一つの商品)を大量にばらまく戦略が中心で、TOC向け前提がほとんどです。わが社は少量多品種の対応ができる数少ない企業と評価をいただいています。

## Momoのビジネスモデル

IoTはさまざまなセンサーから出された信号を処理する基盤をつなぎ、出てきたデータを必要などころに飛ばす通信までが一体になっています。こうした開発・回路設計や組み立てに加えて量産までを自社で行える

企業はそう多くありません。

わが社の最初のクライアントは工事現場の重機の動きをモニタリングしたり、それまで雪の見回りで労力をかけていた自治体向けの積雪量のセンシングしたといった産業用の場合が多かったのですが、農業は確実に取り組むべき分野と認識していました。こうした少量多品種の開発の経験から、IoTに必要なさまざまな技術要素を要素分解したモジュールにし、お客さまの要望に応じてレゴブロックのように組み合わせることが出来るIoT Palletとこう、開発コストそのものを低く抑える独自のプラットフォームを持つています。

## 農業の現場で生かせるIoTを

最初はコーヒーの栽培を行っている企業から「土壌のモニタリングがしたい」という要望をいた



だき、土壌の温度や水分量などを測るIoTを開発しました。

その後、地元兵庫でタマネギ農家さんと話をしたりイチゴやトマト農家さんと話をしたりするうちに、農業の現場でデータを取りたいというニーズは多いが、まだそうしたツールが十分に普及していないと感じました。ただ、縁あって全農の新規事業開発部門(当時)の方と出会って、いろいろな専門家と話をする機会をいただき、農業といっても品目や栽培スタイルによって現場の課題は全く異なるという難しさも感じました。市場を見ると農業向けのIoTを取り扱う企業は少ないですし、始めたとしても思った通り売り上げが伸びず撤退する企業が散見されます。

紆余曲折あって、中小規模のハウス農家さんが気軽に栽培環境をモニタリングできる「Agri Palette(アグリパレット)」を昨年12月にクラウドファンディングで売り出したところ大きな反響がありました。アグリパレットは、温度・湿度・二酸化炭素濃度・日照量・土壌温度・土壌水分量・土壌EC・土壌pHを計測・表示・エクセルで出力できます。

**集団での使用に価値を發揮アグリパレットウイズ**

現在、通信会社のKDDIと組んで、京都府舞鶴市の万願寺甘とうの生産部会の複数農家さんにアグリパレットの実証試験に参加いただいています。複数の農家さんで使うことで優秀な成績の農家さんとそうでない農家さんの栽培環境の差がデータで確認できるようになり、全体のポトムアップにつながると期待されています。1件の農家だけで使うのではなく部会単位で使っていたらブランド全体の品質や生産性が向上することで安定供給が可能になり、底上げされる農家さんだけでなく熟練

農家さんの収入も向上されるのではと期待しています。この集団向けバージョンを昨年末に「アグリパレットウイズ」としてリリースしました。単なる計測ツールではなく、地域の産業振興に貢献できるデータインフラになることを理想と考えています。複数農家さんは普及員や農業振興課経由でお声掛けいただければと思います。部会単位での利用は現行の舞鶴市の万願寺あまとう、高知県北川村のゆずに加え、徳島県の高付加価値作物の部会でも実証する予定です。

**新しい機能を持ったアグリパレット**

こうして農業向けのIoTを開発する中でいくつか新機能を追加しました。一つはデータとともに天気予報と公設市場での販売価格や取引量を表示できるようにしました。この機能には、価格や出荷量を正確に把握して定植や出荷ができることになれば収入の向上に貢献できるのではないかと狙いがあります。また、現在AIによる価格と出荷量の予測機能を開発しています。

**これから農業用IoTが普及するためには**

ニュースや農業メディアを見る限り、さまざまなスマート農業技術が普及し始めていますが、一方で同じ地域でも大半の方がそろうデジタル化のメリットを享受できないままだと思います。



万願寺あまとうの農家で使っている端末

こうした先端技術は、最終的にはインフラになり地域や社会に貢献することが本質です。その点で、部会や農業振興公社など、日本の農業を支えてきた仕組みや単位が、これらの技術をインフラとして整備するなどの地域全体の産業振興につながる動きがもつと増えればと思います。産業向けIoTとして見ても、(個々の農家さんのニーズへの作り込みは難しい一方で)そうした集団単位に対しての作り込みや、農業・農業振興のプロの意見の反映は非常に取り組みやすいです。その観点でも、地域や作物によって違うニーズや、メーカーが気づかないような使い方や改良点を見つけていただければ、さらに実情にフィットしたのものになっていき、より普及の意味が出てくるのだと考えています。

**お問い合わせは**

株式会社Momo HP内の  
コンタクトフォームからご連絡  
ください。





## 愛知県豊橋産食材フェア開催へ

1月21日~2月19日に都内の直営飲食店舗で提供

全農は東京都内の直営飲食店舗(4店舗)で1月21日~2月19日、愛知県豊橋市とJA豊橋のコラボレーション企画として旬の豊橋産食材を使用したメニューを提供します。 【フードマーケット事業部】

糖度8度以上の高糖度ミニトマト「美」やカラー系ミニトマト「あまえぎみ」、肉厚で甘さが自慢のスナップえんどう「スティックサラダ」など、この時期に旬を迎える「豊橋産食材」を使用したメニューを各店舗で展開します。

※新型コロナウイルス感染拡大の影響によりフェアの開催内容が変更となる場合がございます。詳しくはHPをご覧ください。



選べるハーフサンド&ポテトセット(みのりカフェ三越銀座店)



豊橋産ミニトマトと野菜のピクルス(みのりみみのキッチン エキュート品川店)

### 実施店舗

みのり食堂三越銀座店/みのりカフェ三越銀座店/ラ・カンパーニュ大手町/みのりみみのキッチンエキュート品川店

みのりみみのプロジェクトのHPはこちら



また、1月8日発行の『AGRIFUTURE』では、農業生産額が全国トップクラスの豊橋で旬を迎える「トマト」や「スティックサラダ(スナップえんどう)」「キャベツ」の生産者を紹介しています。



### 『AGRIFUTURE』

発行号: No.94「JA豊橋(愛知県)」  
発行日: 令和3年1月8日(金)  
配布場所: 全国のみのりみみの店舗など

詳しくはこちら



## JAオリジナル「横浜ハーバー」が人気

神奈川県本部は県内JA、(株)ありあけと、3種類の県産農産物を使った商品「横浜ハーバー」を昨年12月1日から順次発売しました。

【神奈川県本部】

今回発売したのは、同社の代表的な菓子の一つ「ミルクハーバー」に、三浦市農協の「三浦こだわりかぼちゃ」、JAさがみの「海老名いちご」、JAかながわ西湘の「湘南ゴールド」を使ったオリジナルハーバーです。各特産品のペーストを練り込んだ特性あんを、練乳と蜂蜜を加えたしっとり食感の生地で包み込み、一口サイズの焼き菓みに仕上げています。同じシリーズで昨年10月に発売したJA横浜の「横浜ハーバー 幻の浜なし」も好評だったことを受け、12月に追加販売しました。県内JA直売所や宿泊施設などで販売しています。

横浜土産として長年親しまれてきた有名洋菓子店とのコラボを通じて、県産農産物の認知度やブランド価値の向上を図ります。

### 神奈川県特産品を使い商品化



左上から「横浜ハーバー」幻の浜なし(1080円)、三浦こだわりかぼちゃ(1350円)、湘南ゴールド(1080円)、海老名いちご(同)  
※参考売価(税込み)

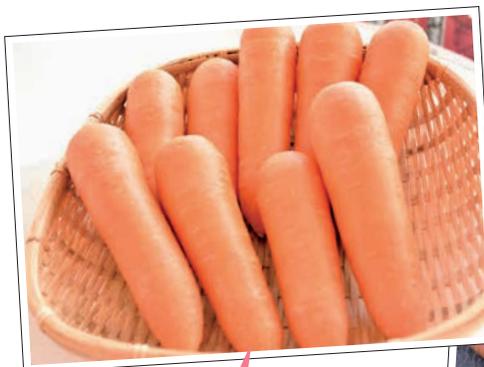


### JA全農のインターネットショッピングモール JAタウン ショップ紹介

#### あいちゴコロ (JAあいち経済連)

愛知県碧南市の南部、海に近い砂地の畑で作られているニンジン「へきなん美人」。その名の通り、まるで絵にかいたような美しい形と、鮮やかな紅色が特長です。

「へきなん美人」はニンジン独特の臭みが少なく、甘みたっぷり。きめが細かくやわらかで、食感も良いので、サラダやジュースにして甘みを味わっていただくのがおススメです。煮物に使うとニンジンの甘みがさらに増して、味わいが深まります。



おいしいにんじん「へきなん美人」10kg  
……3100円(税込み)

ご注文はこちらから



▶ JAタウンはこちらから <https://www.ja-town.com>  
▶ お問い合わせは [shop@ja-town1.com](mailto:shop@ja-town1.com)



『JA全農ウィークリー』の  
ツイッターはこちら



私たち全農グループは、  
生産者と消費者を 安心で結ぶ懸け橋  
になります。